

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

43.01.09 Повар, кондитер

с.Дмитриевка - 2022 г.

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «ДАК»

Разработчик:

Лукьянова О. И - преподаватель ОГАПОУ «ДАК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление обучающихся с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания;
- подготовка обучающихся к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;

- суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Объем образовательной программы	30
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные работы	-
практические занятия	9
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые компетенции (ПК и ОК)
1	2	Уровень освоения	3	4
Введение	Содержание учебного материала: Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	1	1	ОК1-7, 9,10
Раздел 1. Основы микробиологии.			11	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	Содержание учебного материала: 1 Основные группы и классификация микроорганизмов. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	1,2	4	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия: 1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа смуляжами, консервами, образцами пищевых продуктов.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовить сообщение по теме «Учение А.Левенгука, Л.Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых; - Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)»	2 2	1	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	Содержание учебного материала: 1 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиологический контроль. 2 Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2 2	2 2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия: 1 Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: - Составить схему по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений»	3	0,5	

Раздел 2. Основы физиологии питания				10	
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение для организма человека	Содержание учебного материала:				
	1	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	3	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Определение пищевой, физиологической и энергетической ценности продуктов питания.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: - Составить таблицу «Ассортимент вспомогательных материалов: пищевые красители, желирующие вещества, ароматизаторы и их влияние на организм»		2	0,5	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала:				
	1	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала:				
	1	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.	Содержание учебного материала:				
	1	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2	1	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Практические занятия:				
	1	Методика составления рациона питания. Составление рациона питания для различных возрастных групп. Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве				8	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Практические занятия				
	1	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	2	ОК1-7, 9,10
	Самостоятельная работа обучающихся: -Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01		2	0,5	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Тема 3.2	Содержание учебного материала:				

Санитарно-гигиенические требования к помещениям	1	Санитарное содержание предприятий. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить материалы: Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации		2	0,5	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала:				
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	2	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.			
Тема 3.4 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов и их хранению	Практические занятия				
	1	Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучить материалы: Требования к механической кулинарной обработке, тепловой обработке продуктов и процессу приготовления.		2	1	
	Дифференцированный зачёт		3	2	
	Из них				
	Теоретических часов			21	
	Практических работ			9	
	Дифференцированный зачет			2	
	Внеаудиторных часов всего			4	
	Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- компьютер;
- микроскопы (8 штук);
- лабораторное оборудование (влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, пипетки глазные, пинцеты, спиртовки, стекла предметные, покровные, чашки Петри).
- презентации по темам уроков;
- плакаты (хранение продуктов, пищевые вещества);
- таблицы (химического состава продуктов);
- видеофильмы по темам (размножение микробов, гельмитозные заболевания, процесс пищеварения);
- дезинфицирующие и моющие средства;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер - М.: Издательский центр «Академия» 2018. — 240 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник для нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2002. — 184 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, учебник для нач. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с.

Электронные ресурсы:

1. Микробиология. Форма доступа: <http://www.booksmed.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-bolezni-zhivotnyx-voronin-uchebnik.html>
2. Микробиология. Форма доступа: <http://collegemicrob.narod.ru/microbiology/>
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общитехнические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общитребования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.3. Организация образовательного процесса

С учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины проводятся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций-групповые.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:		
<i>Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы Индивидуальный устный опрос</i>
<i>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы</i>
<i>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы</i>
<i>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы</i>
<i>рассчитывать энергетическую ценность блюд</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы</i>
<i>составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической</i>

	<i>инструкций.Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,последовательностей действий и т.д.</i>	<i>работы</i>
--	---	---------------

Знания:		
<i>основные понятия и термины микробиологии;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов.</i>	<i>Индивидуальный устный опрос</i>
<i>основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;</i>	<i>Не менее 75% правильных ответов Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов.</i>	<i>тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита сообщения</i>
<i>микробиологию основных пищевых продуктов;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов.</i>	<i>индивидуальный письменный опрос</i>
<i>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</i>	<i>Не менее 75% правильных ответов.</i>	<i>тестирование</i>
<i>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i>	<i>индивидуальный письменный опрос, тестирование</i>
<i>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i>	<i>Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос</i>
<i>правила личной гигиены работников организации питания;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов.</i>	<i>Фронтальный опрос</i>
<i>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полномобъеме. Соответствие требованиям инструкций.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы</i>
<i>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов.</i>	<i>Фронтальный опрос</i>
<i>пищевые вещества и их значение для организма человека;</i>	<i>Не менее 75% правильных ответов.</i>	<i>тестирование</i>
<i>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</i>	<i>Полнота ответов, точность формулировок,не менее 70% правильных ответов.</i>	<i>Фронтальный опрос</i>

<i>основные процессы обмена веществ в организме;</i>	<i>Не менее 75% правильных ответов, точность формулировок.</i>	<i>Индивидуальный письменный опрос</i>
<i>суточный расход энергии;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической</i>

<i>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы</i>
<i>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</i>	<i>Правильное выполнение заданий в полном объеме. Соответствие требованиям инструкций. Не менее 75% правильных ответов.</i>	<i>Экспертная оценка выполнения практической работы Индивидуальный опрос</i>